

Unter zugutfuerdietonne.de/beste-reste gibt es viele weitere Resterezepte und Tipps rund um die Verwertung

PRO PERSON LANDEN
JÄHRLICH ÜBER 10 KG BROT
UND BACKWAREN IM MÜLL.
DAS KANNST DU ÄNDERN!



## **Knusprige Brotchips**

## Zutaten für etwa 10 mittelgroße Brotscheiben

- altbackenes Brot, Brötchen oder Baguette
- 4 EL Pflanzenöl, z.B. Rapsöl oder Olivenöl
- · 1 EL Gewürze oder Kräuter, z.B. Paprika oder Oregano
- Knoblauch
  - ½ TL Salz (je nach Salzgehalt des Brotes)

## Zubereitung

Das Brot in etwa zwei Millimeter dünne Scheiben schneiden und auf einem Backblech verteilen. Alle weiteren Zutaten in einer Schüssel gut vermengen. Nach Geschmack eine Knoblauchzehe schälen, pressen und dazugeben. Die Öl-Gewürzmischung mit einem Pinsel gleichmäßig auf beide Seiten der Brotscheiben streichen. Nach etwa 10 bis 15 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) im Backofen sollten die Brotchips eine leichte Bräune haben und sind verzehrfertig.

Tipp: Sei kreativ! Extra scharf wird 's mit Chili, bunt mit Curry und mediterran mit Rosmarin.

Das ZEHN setzt sich unter anderem für den bewussteren Umgang mit Lebensmitteln ein. Mehr Infos gibt 's unter: www.zehn-niedersachsen/lebensmittelwertschätzung





